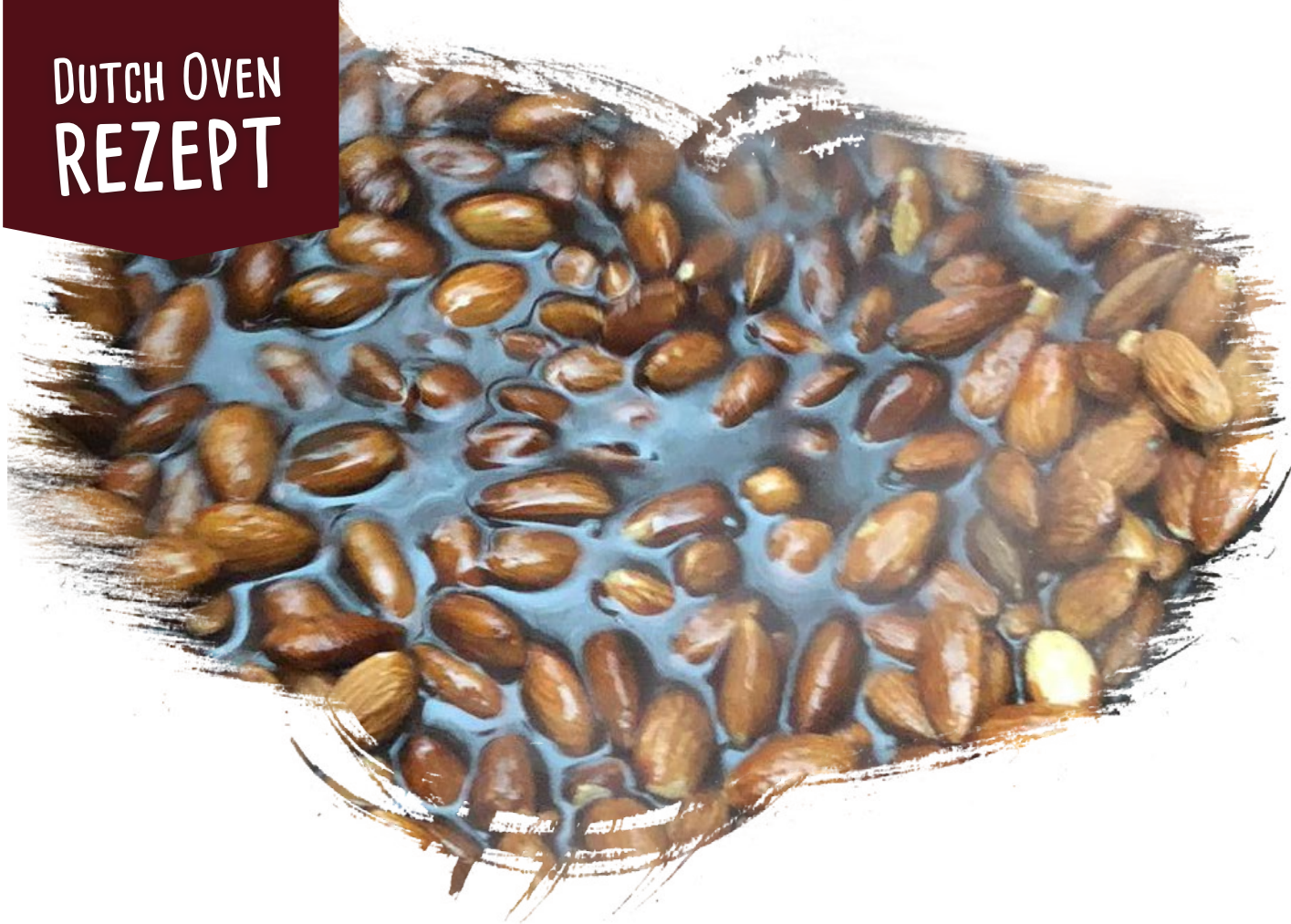


DUTCH OVEN REZEPT



GEBRANNTA TONKA-MANDELN AUS DEM DUTCH OVEN

ZUTATEN

400 g Mandeln
180 g Bio-Rohrzucker
25 g Vanillezucker
20 g Tonka-Zucker
160 ml Wasser
2,5 TL Zimt

*Zucker mit dem natürlichen
Aroma aus der
Bohne des Tonka-Baumes.*

ZUBEREITUNG

1. Zunächst den Dopf ordentlich vorheizen. Dabei darauf achten, dass die komplette Fläche mit den Grillis unterlegt ist.
2. Nun die Mandeln kurz in den Dopf geben, um diese anzurösten und die Restfeuchte auszudünsten. Mandeln herausnehmen und beiseite stellen.
3. Das Wasser in den Dopf geben, die anderen Zutaten zügig hinzugeben und kräftig zu einer Masse verrühren.
4. Nun die Mandeln zugeben und diese unter ständigem Rühren karamellisieren.



Alles zur nachhaltigen Buchen Grill-Holzkohle
unter: www.profagus.de und [f/profagusgmbh](https://www.facebook.com/profagusgmbh)